



Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023























LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette 	 Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade 	 Velouté aux 8 légumes + croustons 	 Salade Napoli  <small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte</small>
Sauté de poulet sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	 Nuggets de pois chiches + dosette de ketchup	Fricadelle sauce tomate  <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes.</small>	Choucroute  <small>Unou a choucroute, pommes vaeur, saucisse de strasbourg</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc 
 Boulgour 	 Petits pois	 Torsades 	-	 Carottes persillées 
		Yaourt aromatisé		
Fruit de saison	Tarte aux pommes		Flan caramel	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats comp





















D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Semaine 46 du lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Crêpe au fromage	 Salade du pêcheur  P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vtgte	  Potage Dubarry Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni	 Salade coleslaw  (carottes, chou blanc, mayonnaise)
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  Mayonnaise, oignons, cornichons	Moelleux de poulet au jus 	 Riz cantonnais*  Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce	 Hachis parmentier* pâte de bœuf, purée de pommes de terre, sauce tomate
 Lentilles,  Lentilles, carottes et oignons	 Haricots verts 	Ratatouille 	-	-
	Yaourt aromatisé	Crème anglaise		
 Mousse chocolat		Marbré au chocolat	Fruit de saison	 Purée de pomme poire



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats comp















D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Semaine 47 du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Taboulé	 Salade Romaine <small>Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte</small>	 Potage de carottes <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small>	 Pâté de campagne +  cornichon ®
 Coquillettes à la bolognaise* <small>Sauce tomate, haché de bœuf</small>	Pizza aux légumes*	 Jambon grill sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille.</small>	 Filet de poisson ciboulette <small>carottes, poireaux, celeri raves, oignons, tomate, pois chiches</small>	 Blanquette de dinde
-	Salade verte*	 Gratin de chou-fleur	 Semoule	 Epinard à la crème
 Crème à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Purée de pomme poire



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats comp


















D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Semaine 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de choux  Chou blanc, chou rouge	 Salade de pommes de terre persil 	 Salade Jurassienne Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgte	 Potage de tomates aux vermicelles Tomate, légumes, vermicelles	 Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette
 Coquiflette* Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons	Escalope viennoise	 Riz à la carbonara Dés de volaille, riz, crème	 Bœuf bourguignon	 Filet de poisson sauce Armoricaine 
-	 Poêlée de légumes	-	 Carottes vapeur	 Pommes vapeur
-	-	 Yaourt sucré	-	-
Fruit de saison	Flan caramel	-	Fruit de saison	 Purée de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire

Semaine 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023



LUNDI

Accras de Morue

Sauté de poulet sauce
crème

Crème, fond, roux, ass

Salsifis au beurre

Fruit de saison

MARDI



Salade
de chou rouge

Tortelli épinards ricotta
sauce tomate*

Concentre et concasse de tomate, celeri, carottes,
oignons, ail, herbes, fond, roux, ass

Purée de pommes poire

MERCREDI

Endives vinaigrette

Porc au caramel

Boulgour

Fruit de saison

JEUDI

Soupe de potiron,
carottes, gingembre
et lait de coco



Hachis parmentier de
poisson*

Colin, purée de pommes de terre

Flan à la vanille

VENDREDI

Salade composée

Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vtgite

Cordon bleu

Petits pois

Muffin aux pépites de
chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*
Plats
comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Semaine 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023




























LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw  Chou blanc, carotte, mayonnaise	 Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Mortadelle	 Potage de lentilles corails  Lentilles corails, carottes, oignons.	 Carottes râpées vinaigrette 
 Filet de poisson sauce beurre blanc 	 Palet montagnard à la sauce tomate Concentré et concasse de tomate, Cerf, Carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.	 Paupiettes de veau au jus	 Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond, vinaigre, roux, sucre, ass.	 Steak haché sauce provençale  Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass.
 Riz 	 Haricots verts 	 Poêlée de légumes	 Chou-fleur persillé 	 Semoule 
Fruit de saison	 Mousse au chocolat	 Yaourt sucré	Fruit de saison	 Purée de pommes banane 



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Semaine 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette	Salade Normande P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil	Terrine forestière + cornichons 	Perles acidulées Pâtes perles, surimi, fromage blanc, citron, persil	Blé provençal Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte
Cassoulet Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate	Poisson pané + citron	Filet de dinde crousty 	Aiguillette de poulet sauce au marron 	Boulette de soja sauce tomate Concentré et concasse de tomate, Céleri, Carottes, oignons, ail, herbes fond, roux, ass.
Yaourt sucré	Haricot beurre	Purée de patate douce 	Pommes pin 	Carottes vichy
Fruit de saison	Carré au chocolat 	Chou vanille sauce au chocolat 	Purée de pomme pêche	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

